

Commis de cuisine

RÉF | 844

OBJECTIF ET CONTENU

Programme

Atelier de formation par le travail (640 heures)

- Pratique professionnelle en immersion dans une cuisine professionnelle et restaurant d'application pédagogique (496 heures de pratique)
- Théorie professionnelle
- Introduction au secteur
- Monde de l'entreprise
- HACCP
- Droit du travail et communication
- Stage en entreprise et soutien à la recherche d'emploi

Certification(s) visée(s)

Attestation de formation professionnelle

Type de formation

[Organisme d'insertion socio-professionnelle - Contrat de formation professionnelle pour chercheur d'emploi reconnu par Bruxelles Formation](#)

ORGANISATION

Durée

5 mois + 152 heures de stage en entreprise

Horaire

lundi mardi mercredi jeudi vendredi en journée 8h30 - 16h30

Début Janvier et juin Deux sessions par an

Coût Gratuit - Coût réduit 0 -

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs Etre chercheur d'emploi inoccupé.. Avoir au moins 18 ans.
- Ne pas être en possession du certificat d'étude secondaire inférieur belge ou équivalent

Connaître
- Avoir réussi une préformation ciblée commis de cuisine ou niveau équivalent
- Réussir un test d'entrée en mathématiques et français
- Satisfaire à un entretien de motivation

REMARQUES **Flexibilité requise par rapport aux horaires irréguliers du secteur Horeca ! Horaire de stage calqué sur les horaires du secteur.**

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler Téléphoner 2 mois avant le début de chaque session pour obtenir un horaire précis de l'ouverture des inscriptions.

Organisme **FORET - Formation emploi tremplin**

Avenue du Pont de Luttre

1190 Forest
Tél: 02 343 89 45
<http://foret-asbl.be>